

Burgerteig (für ca. 15. Stück)

1 kg Mehl glatt

2 dag Salz

1 Pkg. Frischgerm oder 2 Pkg Trockenger

1/8 l Öl, ca 700 ml warme Milch oder warmes Wasser

Germ in etwas Flüssigkeit auflösen, alle Zutaten mit dem Knethacken in der Küchenmaschine oder per Hand gut abarbeiten. Mind. ½ Std. an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Rund Weckerl formen (ca. 8 – 10 dag) kurz gehen lassen, ev. Muster stechen, mit Wasser oder Ei bestreichen und bei Bedarf mit Sesam oder Mohn,... Bestreuen. Bei ca. 190 Grad C im Rohr bei Heißluft backen bis sie schön gelb gebacken sind.

Mariniertes Grillgemüse

Marinade: 5 EL Tomatenmark (oder Tomatensauce), 2-3 EL Sojasauce, Pfeffer, Basilikum, Oregano, 2 Knoblauchzehen, 1 Schuss Öl, (ist mind. 1 Woche im Kühlschrank haltbar)

Sommergemüse: Zucchini, Auberginen, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Tomaten....

Gemüse grob würfeln (außer Karotten die eher klein schneiden) und kurz vor der Zubereitung mit der Marinade vermischen und in einer Grillpfanne oder auf dem Herd in einer beschichteten Pfanne scharf braten. Nochmals bei Bedarf mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

POTATOE WEDGES

Kartoffeln gut waschen und bei Bedarf mit dem „Drahtwaschel“ etwas abreiben.

Je nach Größe vierteln oder achteln und der Länge nach schneiden. In kaltes Wasser legen.

Würzmischung vorbereiten: Salz, Paprikapulver, Knoblauchgranulat oder Knoblauch fein geschnitten und Kräutersalz

Rohr auf 220 Grad C vorheizen. ½ Std. vor dem Essen Kartoffeln abseihen in einer Schüssel würzen und mit Öl abmischen und dann gleichmäßig auf Blechen verteilen. Ca. 20 bis 30 Min backen, bei Halbzeit ev. Etwas wenden und drehen.

COCKTAILSAUCE

Mayonnaise mit Ketchup verrühren, mit den Gewürzen und einem Schuss Cognac abschmecken und mit Kren vollenden.

ZUTATEN

3 EL Mayonnaise, 1 EL Ketchup, 1 TL Kren (frisch oder aus dem Glas)

Saft von einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer, Cognac

Obst und Gemüse vom Gemüsehof Friedl aus Ungenach

Rindfleisch von Roland Pühringer aus Ohlsdorf

Schweinefleisch von Familie Reisenberger aus Ohlsdorf